

MOCOTÓ DO GILVAN

INGREDIENTES

1 kg de mocotó cortado em rodelas
4 dentes de alho picadinho
sal a gosto
1 tomate cortado em cubinhos
1 cebola cortada em cubinhos
1 limão ou 1 colher de vinagre
coloral o quanto baste
cheiro verde o quanto baste
pimenta do reino o quanto baste
1 colher (sopa) de óleo da sua preferência

MODO DE PREPARO

Lave bem o mocotó em água corrente.
Coloque em uma panela e cubra com água.
Acrescente vinagre ou limão e leve ao fogo. Deixe ferver, retire, escorra e reserve.
Coloque o óleo na panela de pressão e doure o alho.
Acrescente a cebola e o coloral.
Coloque o mocotó e o tomate. Deixe refogar.
Cubra com água e deixe na pressão por 30 minutos.
Desligue o fogo, deixe sair a pressão e veja se precisa mais de água. Verifique o sal.
Depois de pronto, coloque o cheiro verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14541-mocoto-do-gilvan.html>